

山口県広報誌

ふくの国 山口

HAPPINESS YAMAGUCHI

第3号
2024

やす子さん

山口ふるさと大使

巻頭インタビュー



やまぐちめぐり

—自慢の観光スポットを紹介—
大内文化編・ふくの旅編

やまぐち食彩

—おいしいグルメを紹介—
山口県の地酒・西京はも

やまぐち暮らし

—住んでよかった山口県—
起業・子育て

やす子さん

「ふくの国 山口」第3号の表紙を飾るのは、お笑い芸人のやす子さん。

山口県宇部市出身のやす子さんに、

現在の暮らしや山口の思い出、山口の魅力、

将来の夢などを存分に語っていただきました。

山口は「素の自分」に戻れる場所。



Interview with Yasuko



山口県そのものが実家 心も体もリセット！

山口に帰るのは

今の自分にとって必要な時間

——現在の暮らしはいかがですか？

おかげさまで毎日忙しくさせてもうつてあります。仕事をいただけでもありがたいので、何にでも挑戦する姿勢でやっています。最近はお仕事で年に数回山口に帰りますが、それが今

の私にとって一番必要な時間です。心がリセットされ、また頑張れるんです。

——やす子さんにとって山口県はどんな存在でしよう？

「一番素の自分に戻れる場所」です。ちょっと疲れてしまつたら山口に帰つて息抜きして、リセットして、素の自分を取り戻す。空気も景色も人も全部含めて、もう山口県そのものが実家っていう感覚ですね。いつも山口宇部空港に降り立つた時点ですでに「実家に着いたぞー！」ってなっています。

——山口県に帰つたら必ず買うものや、食べるものはありますか？

自宅で作る瓦そばのセットです。お土産としてはもちろんですが、自分で食べる用にも買っています。実家の食卓によく登場していたので、おいしさと懐かしさの両方を楽しんでいます。それと、地元で人気のうどんチェーン店へ行きます。肉うどんとわかめむすびをセットで食べるのが私の定番です！

——山口で「思い出の場所」と言えばどこでしよう？

一番の思い出の場所は宇部市の「ときわ公園」です。高校を卒業するまで宇部市に住んでいて、動物園も植物館も野外彫刻もあるときわ公園を部活でよく走っていました。今でも動物園のコツメカワウソにはよく会いに行きました。そうそう、園内には私の大好きなアニメ「エヴァンゲリオン」に登場した「ロングヌスの槍」が設置されているんですね。宇部市は庵野秀明監督の出身地で、宇部新川駅などエヴァの舞台のモデルになつた場所が点在しています。エヴァファンにはぜひ足を運んでもらいたいですね。それから、山口きらら博記

念公園で開催されている野外音楽イベント「WILD BUNCH FEST」。高校生の頃、そこでヒップホップにはまつて、今の自分の活動の一部にながっています。県東部だったなら周防大島も思い出の場所です。高校の水泳部の友達と宇部市から周防大島までキャンプに行ったのが懐かしいです。片道100キロメートル以上の距離を自転車で、それもママチャリですよ！ 尻は痛かつたけど楽しかったなあ。山陰エリアだと、猫寺と呼ばれている萩市の雲林寺です。たくさんの猫と猫グッズがあって、猫好きにはたまらないスポットです。今年の1月にも母と妹と一緒に行って、かわいい猫ちゃんと触れ合つてきました。美祢市の秋吉台サファリランドや秋芳洞にも思い出がいっぱいです！



将来の夢は子ども食堂を開くこと 子どもたちのお腹も心も満たしたい！

——今年ニューヨーク・タイムズ紙の

「2024年に行くべき52カ所」に山口市が選ばれたことはござ存じですか？

はい！ 実は4歳まで山口市で暮らしていました。今回、「瑠璃光寺五重塔」がファイチャーサれてびっくりです！ 小さな頃からすてきだなと思っていて、今は70年ぶりの屋根の葺き替え工事中ですが、めったに見られない姿なのでしっかりと見ておきたいです。あとは湯田温泉も、祖母の家が近くにあってすこく身近な存在です。無料の足湯がいくつかあるんですが、私のお気に入りは井上公園の足湯で、山口に帰つたらよく立ち寄っています。

——やす子さんが思う山口県の魅力を教えてください。

空が広いこと。山口は空が広いって、東京に来て初めて気づいたんです。東京は日が沈むのも、昇るのも見られる機会が少なくて、山口の自然の豊かさを実感しました。それと魚がおいしいのも魅力です。この前、芸人の先輩が萩市に行つたそうで、「魚がうまかつ

た！」と絶賛していました。

——将来の夢や目標はありますか？

実は、私は家庭環境があまり良くなくして、よく子ども食堂のお世話になりました。ご飯が食べられることもそうですが、人の温かさに触れられ、すぐ助けられました。だから、今度は私が子どもたちにお腹いっぱい食べてもらう番。東京なのか山口なのか、全く違う所なのかまだわかりませんが、実現できたら山口のご当地給食メニューの「チキンチキンごぼう」は必ず出したいです。他にも山口の名物や食材をたくさん食べてもらいたいですね。

お仕事で目指しているのは、見ているだけで元気になる、明るくなれる芸人です。「芸人は笑われるな、笑わせる」とも言いますが、自分は笑われる芸人でもいいと思っています。最終的に山口に帰りたいですね。山口を拠点に何かできたらいいな。

——最後に、次代を担つていく若者たちにメッセージをお願いします。



山口県PR本部長「ちよるる」と山口県観光キャラクターフレーズ「おいでませ ふくの国、山口」のシンボルマーク「ふくだるま」のぬいぐるみと並ぶやす子さん。

1_瀬戸内海で3番目に大きな島。ハワイ州カウアイ島の姉妹島で「瀬戸内のハワイ」とも呼ばれ、豊かな自然や温泉、風情ある町並みが魅力。移住先としても人気。

2_萩市むつみ地域にある「雲林寺」。大小さまざまの猫の置物、「猫みくじ」、猫のお守りや絵馬などがあり「猫寺」としても親しまれている。

3_山口県のソウルフード。学校給食から県内全域に広まり、家庭料理として定着。一口サイズの鶏の唐揚げと素揚げしたごぼうを甘辛いタレで炒めた一品で、白ご飯との相性も抜群。



チキンチキンごぼう



雲林寺



周防大島



ときわ公園（宇部市）

やす子さんの
好きな場所

常盤湖を中心として、東京ドーム約40個分の広大な敷地が広がる総合公園「ときわ公園」。敷地内には、野外彫刻や遊園地、動物園、植物館などを有し、「日本の都市公園100選」や「さくら名所100選」にも選ばれる。地元企業が铸造した全長約7メートルの「ロンギヌスの槍」が設置されていることでも話題に。



【Profile】

やす子

1998年9月2日生まれ。山口県宇部市出身。山口ふるさと大使。ソニー・ミュージックアーティスツ所属のお笑い芸人。元自衛官の経験を生かしたネタと真面目で温かい人柄、「はい～」のフレーズで多くから愛される。趣味・特技はDTM機材による楽曲制作やイラストを描くこと。

やまぐちめぐり

西の京

大内文化編

NYタイムズ紙に紹介された山口市は中世、守護大名大内氏が本拠を構え、「西の京」として栄えました。大内氏の強い政治力と朝鮮や明との貿易による豊かな経済力を背景に、雪舟をはじめ多くの文化人が来訪し、独自の文化として「大内文化」が花開きました。



大内人形

おおうちにんぎょう

大内文化を代表する伝統工芸品「大内塗」。大内氏の夫婦円満のエピソードをもとに作られた「大内人形」は、丸顔におちょぼ口と切れ長の目元、繊細に描かれた装飾が印象的です。男女一对で飾られる夫婦円満の象徴とされており、大内人形の絵付け体験もできます。



山口祇園祭

やまぐちぎおんまつり

約600年前、大内氏により京都の祇園祭を取り入れた祭礼が行われたことが始まりとされる伝統のお祭りです。7月20日から27日にかけて、鷺(さぎ)に見立てた頭と羽をつけて舞う「鷺の舞」、神輿の巡行や市民総踊りなど、さまざまな催しが行われています。

国宝・瑠璃光寺五重塔

こくほう・るりこうじごじゅうのとう

国宝に指定されている大内文化の最高傑作で、日本三名塔の一つに数えられる。現在、70年ぶりの大改修中。本堂での塔内の秘仏公開や、イラストによる大内氏の時代絵巻など、改修中限定のお楽しみは必見です。



山口七夕ちょうちんまつり

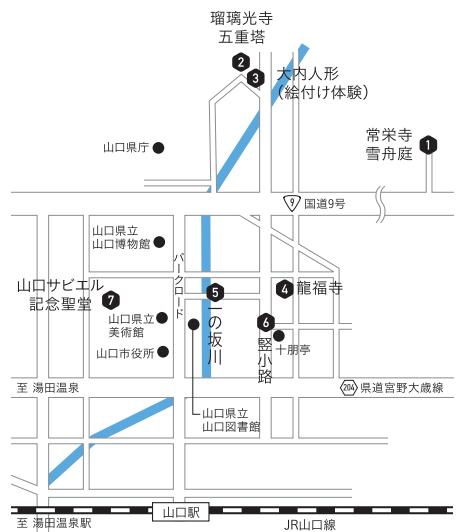
やまぐちなばたちょうちんまつり

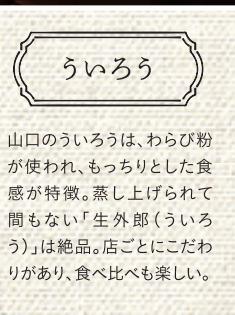
大内氏が先祖の冥福を祈るために、お盆の夜に笹竹の高灯籠に火を灯したのが由来とされています。毎年8月6日・7日に開催され、数万個の紅ちょうちんが織りなす光のトンネルが幻想的です。祭りでは、ちょうちん山笠の巡行も行われ、山口の夏の風物詩となっています。

常栄寺雪舟庭

じょうえいじせっしゅうてい

水墨画で知られる画聖・雪舟が築いた庭園。大内政弘が別邸を建てる際に築庭を依頼したと伝わっている。立石など、禅の雰囲気があふれる日本庭園の代表作として国の史跡・名勝に指定され、本堂にたたずめば、一枚の風景画のような眺めに没入できます。





7 山口サビエル記念聖堂 やまぐちさびえるきねんせいどう

フランスコ・サビエルの山口来訪400年を記念し、1952年に建立。焼失後、1998年に近代的な現在の教会が再建されました。2本の塔は街のランドマークの一つで、礼拝堂内には美しいステンドグラスが施されています。

6 竪小路 たてこうじ

大内氏が京を模した町づくりとして整備した通り。江戸時代には、毛利氏が参勤交代のために開いた街道「萩往還」の一部に。幕末には藩士の宿舎になった「十朋亭」など、維新志士ゆかりの史跡・施設が点在しています。

5 一の坂川 いちのさかがわ

京の鴨川に見立てられた一の坂川は、風情ある山口のまちの中心的存在。春は桜、初夏はゲンジボタルと、四季折々の風物詩を楽しめます。古民家を改造したカフェなどレトロな町並みは休憩や散策にピッタリ。

4 龍福寺 りゅうふくじ

毛利隆元が大内義隆の菩提を弔うために、戦火で焼失した同寺を大内氏館跡地に再建。一帯には館の遺構が残り、大内氏の栄華を垣間見ることができます。NYタイムズ紙では紅葉に染まる参道が紙面を飾りました。



毛利氏庭園・毛利博物館（防府市）

もうりしていえん、もうりほくぶつかん（ほうふし）

湯田温泉

ゆだおんせん



SLやまぐち号

えすえるやまぐちごう



1979年8月、全国の国鉄線に先駆けて復活以来、新山口・津和野間（約63km）を走り続けています。修理のため2年間運休していましたが、2024年5月から運転を再開しました。車内はレトロな装飾で、タイムトラベルしたかのような汽車旅が楽しめます。

やまぐちめぐり

ふくの旅編

三方が海に開かれ、山と緑と清流、四季折々の花々など、
自然に恵まれた山口県。

絶景に、体験に、グルメに、山口の旅は「幸福（ふく）」であふれています。

そんな山口県の魅力を充分に楽しめるコースをご紹介します。



行ってまーす



観光周遊バスツアー
「ふくの旅、山口号」



柳井白壁の町並み

錦帯橋

1 錦帯橋 (岩国市)

きんたいきょう (いわくにし)
清流錦川に架かる5連の木造橋です。日本三名橋の一つに数えられ、国の名勝に指定されています。春の桜、夏のう飼、秋の紅葉、冬の雪化粧と、四季折々の景観が楽しめます。

ちょっと
足を延ばして



サタフラ (周防大島町)
さたふら (すおうおしまちょう)

ハワイとの絆の強い周防大島では、毎年7月・8月の土曜日に、フラダンスを披露するサタデーフラ、略して「サタフラ」が開催されています。



1 角島大橋・角島灯台 (下関市)

つしまおおはし・つしまとうだい (しものせきし)

角島大橋は山口県を代表する絶景スポットの一つ。全長1,780mの橋を渡る爽快感は格別。角島灯台は、明治9年に点灯した日本海側初の洋式灯台で、展望所からは360度の大パノラマが楽しめます。



2 道の駅 北浦街道

ほうほく (下関市)

みちのえき きたうらかいどう ほうほく
(しものせきし)

本州最西端の道の駅。物産館には鮮魚や特産品が盛りだくさん。遠景に角島大橋を望むレストランでは、地元の新鮮な魚料理を堪能できます。



3 元乃隅神社 (長門市)

もとのすみじんじゃ (ながとし)

123基の赤い鳥居と青い海のコントラストが美しく、アメリカのCNNが発表した「日本の最も美しい場所31選」に選ばれた絶景スポット。



2 柳井白壁の町並み (柳井市)

やないしらかべのまちなみ (やないし)

中世の町割りそのままに、江戸時代の商家が今なお残っています。国の重要伝統的建造物群保存地区。軒先に飾られた民芸品「金魚ちょうちん」が風にゆれる光景は、写真映えも抜群です。





萩城下町・ 秋芳洞コース

2

道の駅

センザキッチン（長門市）

みちのえき せんざキッチン（ながとし）

仙崎港直送の新鮮な魚介を中心に、地場産野菜や長門の特産品がずらり。さまざまなレストランなどで長門の食を満喫でき、バー・ベビーコーナーでは、直売所で購入した品々自分で焼いて食べることができます。敷地内の「長門おもちゃ美術館」では、長門産木材を使った積み木やパズルなど、温もりある木のおもちゃで遊べます。



こちらもおすすめ！



青海島（長門市）

おおみじま（ながとし）

「海上アルプス」とも称される北長門海岸国定公園の代表的な景勝地。独特な断がい絶壁や洞門、石柱、岩礁が織り成す絶景が特徴。道の駅センザキッチンから青海島観光汽船が出航しています。

萩・明倫学舎（萩市）

はぎ・めいりんがくしゃ（はぎし）

藩校跡に立つ日本最大級の木造校舎を利用した観光拠点施設。世界遺産や幕末の歴史について気軽に学べます。

別府弁天池

(美祢市)

べっぷべんてんいけ（みねし）

透き通ったブルーの水が神秘的な別府弁天池は、「日本名水百選」にも選定。池の底からは毎秒186㍑もの水が湧出しています。隣接する養鰯場ではニジマス釣りを楽しめるほか、売店で販売しているマスバーガーや弁天名水コーヒーも人気です。



秋芳洞（美祢市）

あきよしどう（みねし）

総延長11.2km超を誇る国内屈指の大鍾乳洞。約1kmの観光コースには「百枚皿」「黄金柱」など、不思議な鍾乳石が連続。洞内は通常で気温17°Cと快適です。

萩城下町（萩市）

はぎじょうかまち（はぎし）

白壁の武家屋敷、夏みかんが顔を出す土塀など、城下町として栄えた町並みが色濃く残り、古民家カフェや雑貨屋、史跡が点在。世界遺産に登録されています。

CHECK

山口県の新たな名物！ 3つの新ご当地グルメ

食べられるお店は下記の二次元コードを読み取ってチェックしよう！



長州海鮮うどん



長州海鮮まぶし



長州チキンステーキ

ウニで仕立てた濃厚スープで山口の海鮮をしゃぶしゃぶする贅沢な一品。具材には、長門市のブランドウニがついていて、まさにウニ尽くしのメニュー。萩市のお宿で提供中です。

旬の魚をご飯の上にのせ、「ひつまぶし」ながら味わいます。三方を海に開かれた山口県は特に魚種も豊富で、その日のネタは旬ごとのお楽しみ。萩市のお店で提供中です。

山口県が誇るブランド鶏「長州黒かしわ」や「長州どり」を堪能できるメニューで、主に長門市で味わえます。和風、洋風、焼き方、ソースなど、店ごとのこだわりもお楽しみ。



キャッチフレーズ「おいでませ ふくの国、山口」の下、『絶景』『体験』『グルメ』をテーマとしたさまざまな取り組みを進めています。

詳しくは[こちら](#)<https://yamaguchi-tourism.jp/news/fukunokuni>

『やまぐちのアソビ新発見割』



山口県内のアウトドア体験利用料の割引キャンペーンを行っています。

利用期間

7月1日(月)～9月30日(月)

※予算上限に達し次第、終了



東京で山口県が楽しめる アンテナショップ 『おいでませ山口館』

外郎、日本酒、蒲鉾やふぐ加工品、瓦そばなど山口県の特産品を取り揃えています。

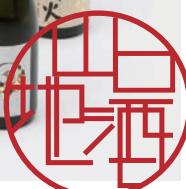
住所：東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1階
営業時間：10:30～19:00 TEL:03-3231-1863



やまぐち食彩

自然豊かな山口県は多彩な海の幸、山の幸に恵まれ、
全国有数と評される「食の宝庫」です。
こうした魅力あふれる「食」について紹介します。

山口県の地酒



海・川・山・里の幸が豊富で、古くから美食の文化が
栄えてきた山口県。お酒も、さまざまな料理と楽しめる
よう、米本来のおいしさや個性を追求する酒造りが行
われており、蔵ごとに味の異なるこだわりの日本酒が
楽しめる。



萩市の風景が見える酒を目指して

山口の名酒「東洋美人」を生み出したのは、
味と品質を追求し続ける「王道の日本酒造り」

「山口県は酒蔵同士の絆が日本一強
い県かもしれません」と話すのは山口
県萩市山あいにある澄川酒造場の
4代目蔵元杜氏、澄川宣史さん。

澄川さんは、学生時代、山形県の地
酒「十四代」の蔵元「高木酒造」で酒造
りを学び、実家の酒蔵を継ぐために一
九九八年に帰郷しました。「当時、日
本酒は全国的な低迷期にあり、山口
の酒蔵が生き残るには、いい酒を造る
しかなかった。だから情報や技術を共
有し、切磋琢磨したんです。それぞれ
が理想の酒を追求した結果、『山口の
酒はどれもうまい』と言つてもらえる
今がある。ライバルというよりも同志
という思いが強いです」。

澄川酒造場の銘柄はただ一つ、初代
が亡き妻を思つて名付けた酒「東洋
美人」のみ。「フレッシュで華やかな香
り、やさしいお米のうまみと甘み、み
ずみずしいほどの透明感がある喉越
しが東洋美人の特徴です」と澄川さ
ん。大水害など幾度の苦境も経験し
てきましたが、どんな時でも奇をてら
わず、おいしさと品質の両面で一〇〇
%を求める「王道の酒造り」をひたす
ら貫いたそうです。今では、世界最大

級の日本酒コンペティションで3年連
続第一位を獲得するなど、山口県を
代表する人気酒です。

「萩市の風景が見える酒を造りた
い」という澄川さんは使うのは、厳選
した萩市の米と、酒蔵が立つその土地
の水。そして、長い年月をかけて培つ
た伝統を大切にしつつも、データに基
づいた酒造りを徹底することで、おい
しさと品質を追い求め続けています。

東洋美人に合う料理を聞いてみた
ところ、「全ての食に合いますが、強
い」という澄川さんは、日本酒が苦手な方を
含め、日本酒の入り口となれるような
お酒でありたい。そして何より、魅力
ある山口県の地酒であり続けたいで
す」と語る澄川さん。自身の酒造りを
「命を削る酒造り」、出来上がった酒
を「作品」と表現する澄川さんは、「今
が一番酒造りが楽しい」と笑います。よ
りおいしい酒を、より上質な酒を…。
この先も挑戦は続きます。

最後に、今後の目標を尋ねると、

「自分がおいしいと思える酒を造るこ
とはもちろん、日本酒が苦手な方を
含め、日本酒の入り口となれるような
お酒でありたい。そして何より、魅力
ある山口県の地酒であり続けたいで
す」と語る澄川さん。自身の酒造りを
「命を削る酒造り」、出来上がった酒
を「作品」と表現する澄川さんは、「今
が一番酒造りが楽しい」と笑います。よ
りおいしい酒を、より上質な酒を…。
この先も挑戦は続きます。



代表取締役社長 4代目蔵元杜氏
澄川 宜史さん
(すみかわ・たかふみ)

山口県萩市生まれ。東京農業大学醸
造学科在籍中、名酒「十四代」で知られ
る高木辰五郎氏の弟子として薰陶を受ける。
2004年、澄川酒造場の4代目に就任し、「東洋美人」を人気銘柄に育て上げた。
情熱を持って酒造りに取り組む姿勢は業界内でも一目置かれている。



澄川酒造場

TEL 08387-4-0001
<https://toyobijin.jp/>



山口県酒造組合／山口県酒造協同組合

TEL 083-973-1710
<http://y-shuzo.com/>



西京はも

瀬戸内海で漁獲される『西京はも』は、山口県が誇るブランド魚の一つ。口当たりがよく、ほどよく脂が乗った『西京はも』は、山口県内や関西方面を中心に出荷され、高い評価を得ている。梅雨の水を飲んで旨くなると言われるように旬は夏。より脂が乗ると言われる秋の「落ちはも」も美味。



山口県は全国有数のハモの产地！ 脂が乗つてうまいたっぷり「西京はも」

美しい純白の身で、上品な甘みとうまみが特徴の高級魚「ハモ」。

「山口県の瀬戸内海沿岸は全国でも有数のハモの産地です。主に周南、防府、宇部の漁港ではえ縄漁法や小型底びき網漁法で漁獲されます。約700kg～1500グラムのサイズで活魚出荷された山口のハモを、山口が室町時代から「西の京」と呼ばれていることになんで、「西京はも」と呼んでいます。ハモは淡白なイメージがありますが、西京はもは脂が乗つて、うまみたっぷりなのが特徴です」と話すのは、防府市向島で底びき網漁をする漁師の倉持健太さん。地域のハモ共同出荷協議会の代表も務めます。「私が漁を行う防府沖は、遠浅で砂泥状の海底が広がり、ハモの産卵地に最適で、古くからハモ漁が盛んだったそうです」。倉持さんが拠点とする向島漁港も、かつて底びき網漁船がひしめき合つほどに並んでいましたが、現在は、後継者不足や漁獲量の減少など大変なこともなかなか多く、「私が漁師になった当初は、一度に300キログラム揚がっていましたが、今では100キログラムを切ることも。ただ、数は減つてもおいしさは変わっています」。

せん」と倉持さんは話します。

西京はもは、関西か地元で流通するものがほとんど。食文化が根付いていないことや骨切りができる職人がいないことで関東ではあまり出回らないそ

う。「私の住む防府市では、技術を磨いた職人が調理したものは『天神鰐(てんじんはも)』と呼ばれて親しまれています。県内では湯引きやフライ、骨切りを終えたフィーレがスープに並ぶなど、比較的身近な食べ物になっています。関東でも西京はもが当たり前にならなければならない」と倉持さん。

最後におすすめの食べ方を尋ねると、「やっぱり湯引き。脂の乗つたうまいはたまりません」との答えが。一年で最もおいしいのは、山の栄養分が川を伝つて海に流れ込む梅雨を過ぎたりだそうですが、「土瓶蒸しやしゃぶしゃぶで楽しむ秋の『落ちはも』も美味しい加工品であれば、手軽に取り寄せられますし、とにかく一度食べてみて、おいしさを味わってもらえばうれしいです」。漁師自慢の西京はもを、ぜひ一度ご賞味ください。



ハモには体軸に平行また斜めに走る無数の小骨があるため、包丁を入れながら細かく切断していく「骨切り」を行います。骨切りは肉質に歯ごたえを残しつつ、食べやすい硬さへと変化させます。(右) 飴となるエビや小魚が豊富な山口県の好漁場で育ったハモは、脂質が多く、うまみたっぷり。そのおいしさを堪能するには、白い花がふわっと咲いたような美しさと上品な味わいが魅力の湯引きがおすすめ。(左)

山口県漁業協同組合 吉佐統括支店
ハモ共同出荷協議会 代表
倉持 健太さん(くらもち・けんた)

佐賀県出身。海への憧れから自動車メーカーを退職し、防府市向島にて小型機船底びき網漁を手がける漁師に転身。就業にあたり、「担い手支援日本一」を目指す山口県の漁業就業支援制度を活用。現在は地域のハモ共同出荷協議会の代表も務める。



山口県漁業協同組合

<https://www.jf-ymg.or.jp/>

※加工品の取り寄せはカタログギフト「浜だより」をご参照ください



やまぐちの農林水産物PRサイト

「ぶちうま！やまぐち.net」

<https://www.buchiuma-y.net/>

やまぐち暮らし

本州の西端に位置する山口県は、

東京まで飛行機を利用すれば約1時間30分。

生活に必要なものは身近なところでひと通りそろう、心地よく、不便なく暮らせる「暮らしやすいまち」です。

さらに、さまざまな制度が充実し、起業するにも、子育てするにも最適。

ここからは、自ら「やまぐち暮らし」を選び

起業の夢をかなえたり、憧れの仕事をしたり、のびのびとした子育てをしたりと、

充実の日々を実現している方をご紹介します。



人生の後半戦は山口県で！

未経験の林業を生涯の仕事に

櫻井博さんは、31年間、大阪で主に半導体メモリ関連の商品開発に従事していましたが、早期退職し、地域おこし協力隊としてUターンしました。

「就職した当初からいはずは山口県に戻るつもりでした。定年まで待たずに早期退職してUターンしたのは、50歳が人生の折り返し地点だと考えたから。後半戦は大好きな故郷で過ごそう。定年がある会社員ではなく、個人で一生続けられる好きな仕事をしようと思ったんです。それに娘2人も成人し、親の務めも果たせたのかなと。ちょうど祖先の地である下関市豊田町で

**早期退職で山口県にUターン。
51歳で林業・農業に挑戦！**

子どもたちの頃からなじみのある豊田町に協力隊として移住した櫻井さん。任期中の任務として「豊田町を拠点とした林業と農業の振興」を掲げました。

「任期を終えた後に一人でできる仕事をと考えた時、思いついたのが林業と農業でした。より魅力を感じたのは林業です。農業だと種をまくところから言えば、収穫からスタートできるんです。豊田町には今から50～60年前に植林した木、つまり資源が豊富にあるんです。それに、米や野菜と比較立派に育った木、つまり資源が豊富に

case 01

移住

大阪府 >>>

下関市



インタビュー

櫻井 博さん

(さくらい・ひろし)

1968年、山口県下関市生まれ。就職を機に大阪へ。2019年3月に31年勤めた電機メーカーを51歳で早期退職し、翌月、地域おこし協力隊としてUターン。3年間の任期終了後、2022年4月に里山資源の地域循環活用を目指した林業・農業に取り組む「の一ともり舎」を創業し、現在に至る。



の一ともり舎

<https://www.fermeforet.com/>





切り出した木を山から下ろし、作業場で商品に加工する。この日は薪割機で薪ストーブ用のまきを生産。櫻井さんのまきは下関市豊田町にある道の駅「螢街道西ノ市（ほたるかいどうにしのいち）」に並ぶほか、配達などで販売している。



下関市豊田町の山の中で相棒の重機と。（一財）やまぐち森林担い手財団の林業就業支援講習で、チェーンソーや刈払機などの操作のほか、実習で枝打ちや伐倒などを学んだそう。



原本椎茸や季節の野菜、出荷基準を満たさない丸太で作った椅子や端材を活用した鍋敷き、ワインラックなどの加工品…と、幅広い品を手がける櫻井さん。特に釘や接着剤を使わずに、さまざまな家具に組み立てられる組手仕（くじゅう）はおすすめで、櫻井さんのキッチンにも組手仕で作った棚があるのだと。ヒノキの枝葉は山口県長門市に移住してきた夫婦に提供し、エッセンシャルオイルに姿を変えているそう。

「自治会の手伝いや集会に積極的に参加したり、自分の活動をつづったチラシを作つて配つたりしました。地域おこし協力隊の肩書きがあるおかげで飛び込みやすかったこともあります、思つていた

方々とはどのように打ち解けていったのでしょうか？」

「自治会の手伝いや集会に積極的に参加したり、自分の活動をつづったチラシを作つて配つたりしました。地域おこし協力隊の肩書きがあるおかげで飛び込みやすかったこともあります、思つていた

方々とはどのように打ち解けていったのでしょうか？」

「自治会の手伝いや集会に積極的に参加したり、自分の活動をつづったチラシを作つて配つたりしました。地域おこし協力隊の肩書きがあるおかげで飛び込みやすかったこともあります、思つていた

山口県の林業を守り、若い林業従事者を増やすことが現在の目標という櫻井さん。山々を愛おしそうに眺める優しい表情が印象的でした。

「最後に櫻井さんに山口県の魅力をお聞きしました。

「自然豊かで空気や水、食べ物がおいしいところ、交通の便がいいところ。特に豊田町は車で北九州まで一時間、新幹線の乗車駅も空港も一時間以内で行けますから、都会が近い感覚です。田舎と都会、それぞれのいいところ取りができるのは、山口県の大きな魅力ではないでしょうか？」

「林業は単に木を切り出すだけではなく、山を整備し、美しく保つことで災害を防ぐ社会的意義のある仕事です。私にとっては大好きな山で自分の思うように仕事ができ、地域貢献という誇りも感じられる最高の仕事です」

よりすんなり溶け込めたと感じています。移住を考えている方には、協力隊になることも一つの方法としておすすめします」



販売や施工を手がけている薪ストーブに自ら生産したまきを焚べ、炎を眺めながらのんびりするのが定番の過ごし方。「天板に鍋を置いて、自分で育てた落花生を炒つたり、栽培した椎茸を焼いたり…。最高のひとときですよ」と櫻井さん。



山口県の中山間地域には
無限の可能性が！
移住就農するなら山口県へ。

移住・子育て

東京都

case 02

萩市



おいしい野菜を届けたい！

インタビュー

細田 実さん

(ほそだ・みのる)

福岡県生まれ。愛知県や東京都のレストランで料理人として腕を振るう。その後、山口県萩市に1ターンし農業の道へ。2017年に「ミノルファーム」を設立し、イタリアントマトの有機栽培をスタート。現在はハウスや露地にて40種類以上の野菜を栽培。将来の夢は農場直営レストランを開くこと。妻の仁美さんとお子さん2人の4人暮らし。



戻つていた両親の近くで暮らすためで

戻つて両親の近くで暮らすためです

「料理人をするうちに、だんだんと食
歩み始めました。

材そのものや農業に興味が湧いてきました。それで、東京で開催されていた全

国最大規模の就農相談会『農業人フェア』に参加したところ、そこに来られて

いた山口県の職員の方と意気投合しました。その後に移住が決まり、これ

を機に農業に挑戦しようと思つたんです。それでフェアで出会つた職員の方に

すぐに連絡し、萩市で野菜作りがした
いと相談しました。それから、萩市役所
につないでもらい、農事組合法人を紹
介していただきました」



ミノルファーム設立1年目から2年連続コンテストで優勝した「ロッソナポリタン」。おいしさはもちろん栄養価の高さも評価のポイント。



張りのある美しさが際立つズッキーニ（左）と、太さがありながらやわらかいアスパラ（右）。細田さんの野菜は毎月1回開催される萩マルシェでも販売。仁美さんが焼く野菜を使ったパンも並ぶ。

移住後、その農事組合法人に就職した細田さんは、一から農業を学び、半年後には植え付けから収穫まで全てを任されたようになりました。そして、就職して一年半が過ぎた頃、有機農業に挑戦すべく独立し、イタリアントマトのハウス栽培をスタートしました。

「就職後は、県が実施していた農業経営塾で経営戦略を学ぶ一方で、農家の集まりで有機農業の勉強も始めていた。萩市の職員の方にハウスで野菜作りをしたいと相談すると、引退される農家さんを紹介してくださり、ビルハウスを譲り受けました。山口県も萩市も移住者や就農者への支援がとても手厚い。特に移住就農にはおすすめの地域です。高齢化や後継者不足で農家の数こそ減っていますが、私は逆にそれがチャンスだと考えています。田んぼや畑、ハウスを譲り受け、若い人を呼

び込めば何か大きなことができるはずとワクワクしています」

独立一年目から2年連続でイタリアントマトの「ロッソナポリタン」のコンテストで優勝するなど、細田さんの栽培技術はお墨付き。そのほか、ニンジンやアスパラ、白オクラなど、多彩な野菜たちも好評でリピーターも多い。

農家として順調にステップアップしている細田さんは、プライベートも充実。

移住後に出会った栄養士で料理講師の仁美さんと2018年に結婚し、現在は2人のお子さんと家族4人で楽しい毎日を過ごしています。

「ハウスは山間部にありますが、住んでいるのは漁港がある浜崎地区です。移住者も多く、あつという間に地域に溶け込みました。学校も徒步圏内ですし、病院もスーパーも充実していますので、暮らしの中困ることはあります。妻いわく、海も山もある萩市は



自然が多く、子どもたちが伸び伸び成長しているのと、おいしい食べ物がたくさんあるのが魅力だそうで、私もそう感じています」

細田さんの目標は「一つ。一つは萩市に有機栽培に特化した地域を誕生させること。一つ目は栽培した野菜を仁美さんとおいしい料理にしてたくさんの人間に提供できる場所をつくること。

「若い人をどのように呼び込むかなど課題はありますが、萩市の農業はまだまだ発展する可能性を十分に秘めています。有機農業に興味がある方がいれば、ぜひ声をかけてください」

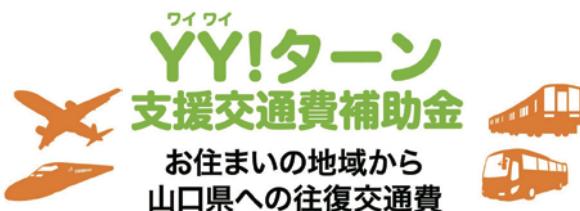
「煙を駆け回る子どもを見つめる実さんと、仁美さん。その表情からは、山口暮らしの充実さがあふれています」

ドアの向こうには、
新しいあなたと暮らしがあります

山口は
幸せの
入口。

DOOR to NEW HAPPINESS

「住んでみいね！ ぶちええ山口」山口県移住支援サイトでは、移住者の体験談や相談窓口、各種支援制度などを掲載しています。



⚠️補助額は、規定に基づき決定されます。（上限額は地域により異なる）
北海道・東北…3万円／首都圏…2万円／北陸・中部…1万5千円
近畿・四国・沖縄県…1万円／中国・九州…5千円

お問い合わせ先

山口県総合企画部
中山間地域づくり推進課
事務局：「住んでみいね！
ぶちええ山口」県民会議
Tel: 083-933-2546

山口県
移住支援
サイト



山口県へのアクセス



ふるさと納税

つながる。やまぐち応援寄附金

山口県では、次の4つのテーマで寄付を募集しています。
力強い応援をお願いします！

- 産業振興による雇用の創出
- 次代を担う人材の育成と
新たな人の流れの創出・拡大
- 結婚・妊娠・出産、子育ての
希望を叶える環境の整備
- 時代に対応した持続可能な
地域社会の形成

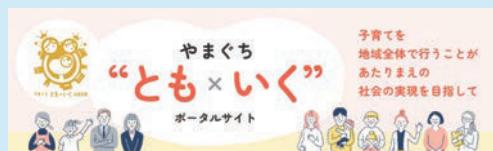


お問い合わせ

山口県総務部税務課 TEL: 083-933-2275
MAIL: furusato@pref.yamaguchi.lg.jp



やまぐち“とも×いく”ポータルサイト



山口県では、男女で育児・家事を分担し、仕事と家庭の両立が可能となる社会を目指して、「共育て(とも×いく)」の観点から働きやすい職場環境づくりに役立つ情報を提供するポータルサイトを開設しています。
ぜひご覧ください！

お問い合わせ

山口県産業労働部労働政策課
TEL:083-933-3221



読者プレゼント

「やす子さん直筆サイン色紙」3名様

「西京はもセット」3名様

「山口県PR本部長『ちょるる』のぬいぐるみ」5名様

「山口県観光PRシンボルマーク『ふくだるま』のぬいぐるみ(ミニサイズ)」5名様

「山口県公式SNS」のいずれかをフォローの上、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、上記の品をプレゼントします。
アンケートフォームからお申し込みください。

【締め切り/令和6年9月10日(火)】

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

(アンケートフォーム) <https://happiness-yamaguchi.pref.yamaguchi.lg.jp/present2407/>

合計で
16名様に
プレゼント！



お申し込みは
こちら

やす子さん
直筆サイン
色紙



※写真はイメージです

西京はもセット



「ちょるる」



「ふくだるま」

ふくの国 山口

第3号・2024

令和6年7月発刊

発行／山口県総合企画部広報広聴課

〒753-8501山口県山口市滝町1番1号 TEL.083-933-2566 FAX.083-933-2598

制作／株式会社ケイ・アール・ワイ・サービスステーション

山口県公式SNS



Facebook

Instagram